

Röstbrot mit Avocado-Mash & Spiegelei

10–15 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2	Reife Avocados
2	Eier
2	Scheiben Vollkornbrot oder Sauerteigbrot
1 TL	Zitronensaft oder Limettensaft
2 EL	Avocado Love
1 EL	Olivenöl oder Butter
1	Kleine Tomate (optional)
	Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung

1 Avocado-Mash zubereiten:
Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.
Mit einer Gabel grob zerdrücken, Zitronen- oder Limettensaft und Kotányi Avocado-Mischung hinzufügen. Alles gut vermengen und abschmecken.

2 Spiegeleier braten:
Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und das Olivenöl oder die Butter hineingeben.
Die Eier vorsichtig in die Pfanne schlagen und ca. 3–4 Minuten braten, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch leicht flüssig ist. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3 Brot rösten:
Die Brotscheiben in einem Toaster oder in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie knusprig sind.

4 Anrichten:
Die Brotscheiben auf Teller legen und großzügig mit dem Avocado-Mash bestreichen.
Je ein Spiegelei auf die Avocado legen. Optional Tomaten in Scheiben schneiden und seitlich anrichten.
Nach Wunsch mit Kotányi Avocado Love bestreuen